



## Unt de cacao crud, nerafinat 40 ml HERBALSANA

**INGREDIENTE:** unt de cacao crud. (Theobroma cacao)

Este obtinut prin presarea la rece a boabelor de cacao urmat de filtrarea mecanica a acesteia. Untul de cacao are o culoare galbuie, cu aroma si gust de specific.

**Componenti principali:** acid stearic, acid oleic, acid palmitic, acid linoleic, polifenoli, teobromina, tocoferoli, tocotrineoli, squalene, fitosteroli.

Untul de cacao este solid la temperatura camerei, se topeste la peste 35°C.

Se poate folosi pentru prepararea produselor de patiserie, cofetarie.

**Țara de provenienta:** Republica Dominicana.